VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

முள்ளங்கி பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, முள்ளங்கி - 2, மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், சீரகத்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், தனியாதூள் - அரை டீஸ்பூன், அம்சூர்தூள் (மாங்காய்தூள்) - கால் டீஸ்பூன், கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: முள்ளங்கியைக் கழுவி, தோல் சீவி, துருவிக் கொள்ளவும். நெய்யைக் காயவைத்து, முள்ளங்கியைப் போட்டு வதக்கவும். தண்ணீர் வற்றி, வதங்கியதும், மிளகாய்தூள் முதல் கரம் மசாலா வரை அனைத்துத் தூள்களையும் கலந்து, உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்கவும். இதுதான் ஸ்டஃப் செய்ய வேண்டிய மசாலா.

கோதுமை மாவை சிறிது உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறிய செப்பு போல செய்து, அதன் நடுவே ஒரு டீஸ்பூன் முள்ளங்கி மசாலாவை வைத்து, பூரியாக தேய்க்கவும். காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். தக்காளி சாஸ் இதற்கேற்ற ஜோடி.

தக்காளி பூரி



<u>தேவையானவை:</u> கோதுமை மாவு - 2 கப், தக்காளி - 3, காய்ந்த மிளகாய் - 2, உப்பு - சுவைக்கேற்ப, நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

<u>செய்முறை:</u> தக்காளியை கொதிக்கும் நீரில் போட்டு எடுத்து, தோலை உரித்து, மிக்ஸியில் அரைத்துக் கொள்ளவும். மிளகாயை வெந்நீரில் சில நிமிடங்கள் ஊறவைத்து, விழுதாக அரைத்துக்கொள்ளவும். கோதுமை மாவுடன் தக்காளி விழுது, மிளகாய் விழுது, நெய் அல்லது எண்ணெய், உப்பு சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும். சிறு சிறு பூரிகளாக தேய்த்து, காயும் எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும்.

பாலக் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், பாலக் கீரை (பசலைக் கீரை) - ஒரு கட்டு, மிளகாய்தூள் - கால் டீஸ்பூன், நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: பசலைக் கீரையை ஆய்ந்து, கழுவி, தண்ணீர் சேர்த்து 5 நிமிடம் வேகவிட்டு, தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, மிக்ஸியில் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து மையாக அரைத்துக்கொள்ளவும். கோதுமை மாவில் உப்பு, சீரகம், நெய் அல்லது எண்ணெய், மிளகாய்தூள் சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும். தண்ணீருக்கு பதிலாக பாலக் கீரை அரைத்த விழுதைச் சேர்த்துப் பிசையவும். தேவைப்பட்டால் தண்ணீர் சிறிது சேர்த்துக்கொள்ளலாம். பிசைந்த மாவை சிறு பூரிகளாக தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். (குறிப்பு: கீரையை அரைக்கும் போது, ஐஸ் வாட்டர் தெளித்து அரைத்தால் பச்சை நிறம் அப்படியே இருக்கும்).

கடலைமாவு தயிர் பூரி



தேவையானவை: கடலை மாவு - 2 கப், தயிர் - அரை கப், கரம் மசாலாதூள் - அரை டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், வறுத்துப் பொடித்த சீரகத்தூள் - அரை டீஸ்பூன், தனியாதூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, ஓமம் - அரை டீஸ்பூன், பெருங் காயத்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, தண்ணீர் - சிறிதளவு, நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவை யான அளவு.

செய்முறை: எண்ணெய் தவிர மீதி எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்துப் பிசைந்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் போட்டு பொரித்தெடுக்க வும். 'மசாலா தயிர்' (மிளகாய் தூள், உப்பு, வறுத்த சீரகத்தூள் சேர்த்தது) இதற்கான சூப்பர் சைட்-டிஷ்.

குறிப்பு: கருஞ்சீரகம், வட இந்தியர்கள் வாசத்துக்காகவும் சுவைக்காகவும் அதிகம் பயன்படுத்துவார்கள். நாட்டு மருந்துக் கடைகளிலும் டிபார்ட்மென்டல் ஸ்டோர் களிலும் இது கிடைக்கும். அது கிடைக்காதபட்சத்தில், சீரகத்தை உபயோகிக்கலாம்.

பூரி மாவு பிசையும்போது சிறிது எண்ணெய் அல்லது நெய் சேர்ப்பதால், மாவு தொட்டுத் திரட்டத் தேவையில்லை. அதனால், எண்ணெயில் மாவு சேர்ந்து கருகும் வாய்ப்பு குறைவு.

மாவு பிசையும்போது மிகவும் கெட்டியாகவும் இல்லாமல், இளக்கமாகவும் இல்லாமல் (சப்பாத்திக்கு பிசைவதை விட கெட்டியாக) இருக்கவேண்டும். அப்போதுதான், பூரி 'புஸ்'ஸென்று எழும்பும்.

கேரட் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், கேரட் (துருவியது) - அரை கப், இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது - அரை டீஸ்பூன், மல்லித்தழை, சீரகம் - தலா கால் டீஸ்பூன், நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: எண்ணெய் தவிர, மற்ற எல்லப் பொருட்களையும் சேர்த்து ஒன்றாகப் பிசைந்து, பூரிகளாகத் திரட்டி, எண்ணெயைக் காயவைத்துப் பொரித்தெடுக்கவும். குழந்தைகளுக்கு மிகவும் பிடிக்கும்.

மேத்தி பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், மேத்தி (வெந்தயக் கீரை) ஆய்ந்தது - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெந்தயக்கீரையை சுத்தம் செய்து மற்ற எல்லாப் பொருட்களுடனும் கலந்து, சிறிது தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து கொள்ளவும். ஒரு ஈரமான துணியில் மாவை வைத்து சுற்றி, 15 நிமிடங்கள் வைத்திருக்கவும். பிறகு, பூரிகளாக திரட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

மசாலா பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், கடலை மாவு - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, தண்ணீர் - தேவையான அளவு, தயிர் - அரை கப், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், கருஞ்சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், ஓமம் - கால் டீஸ்பூன், நெய் அல்லது எண்ணெய் - ஒரு டீஸ்பூன், கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: எல்லாப் பொருட்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து பிசைந்து, ஒரு ஈரத்துணியில் சுற்றிவைக்கவும். சிறிது நேரம் கழித்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.

கிளிஞ்சல் பூரி



தேவையானவை: மைதா - 2 கப் (1+1), கோக்கோ பவுடர் - ஒரு டீஸ்பூன், டிரிங்கிங் சாக்லேட் பவுடர் (டிபார்ட்மென்டல் ஸ்டோர்களில் கிடைக்கும்) - ஒரு டீஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 5 டீஸ்பூன், நெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், அரிசி மாவு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: மைதாவை இரண்டு பிரிவுகளாகப் பிரித்து, இரண்டிலும் தலா ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்துக் கலக்கவும். ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யை சூடாக்கி, இரண்டு பகுதிகளிலும் சேர்த்துக் கலந்து வைக்கவும். பிறகு, ஒரு பகுதி மாவில் தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து வைக்கவும். இன்னொரு பகுதி மாவில், டிரிங்கிங் சாக்லேட், கோக்கோ, சர்க்கரைப் பொடி கலந்து பிசைந்து வைக்கவும். பிறகு, வெள்ளை மைதா மாவை (தண்ணீர் மட்டும் சேர்த்துப் பிசைந்தது) அப்படியே ஒரே பூரியாகப் திரட்டவும். அதன் மேல் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யைத் தடவிப் பரத்திவிட்டு, அரிசி மாவைத் தூவவும்.

அதன் பின்னர், கோக்கோ பவுடர் கலந்த மாவை ஒரே பூரியாகத் தேய்த்து, அரிசி மாவு தூவப்பட்ட முதல் பூரி மேல் வைக்கவும். அதன் மேலும் நெய் தடவி, அரிசி மாவைத் தூவிக்கொள்ளவும். இப்போது, ஒன்றன் மேல் ஒன்றாக இருக்கும் இரண்டு பூரிகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து சுருட்டவும் (பாய் சுருட்டுவது போல). இது, குழாய் போன்ற வடிவில் இருக்கும். இதை சிறு சிறு துண்டுகளாக (வட்ட வடிவ) நறுக்கி, அவற்றைப் பூரி களாகத் தேய்க்கவும். எண்ணெயைக் காய வைத்து, மொறுமொறுப்பாகப் பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரைப் பொடி தூவிப் பரிமாறவும்.

வெள்ளையும் சாக்லேட் கலரும் கலந்து, அழகிய கிளிஞ்சல் தோற்றத்தில் கண்ணைப் பறிக்கும் இந்த பூரி, சுவையில் நாவையும் கட்டிப்போடும்.

கிரீன் பீஸ் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், மைதா மாவு - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் விழுது - அரை டீஸ்பூன், கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், பச்சை பட்டாணி - அரை கப், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பச்சை பட்டாணியை வேகவைத்து மசித்துக்கொள்ளவும் (பச்சை பட்டாணி சீஸன் இல்லையென்றால், காய்ந்த பட்டாணியை ஊறவைத்து உபயோகிக்கலாம்). கோதுமை மாவையும் மைதா மாவையும் கலந்து, உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும். பச்சைப்பட்டாணி விழுது, சீரகம், மிளகாய் விழுது, கரம் மசாலா எல்லாவற்றையும் சேர்த்துப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

பூரி மாவை செப்பு போல செய்து, உள்ளே பட்டாணி மசாலாவை வைத்து, மீண்டும் தேய்த்து, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

‘ராஜபோக’ பூரி



தேவையானவை: மைதா - 2 கப், இனிப்பு சேர்த்த கோவா - அரை கப், வெல்லம் (பொடித்தது) - 3 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - கால் டீஸ்பூன், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா, வால்நட், உலர்திராட்சை (எல்லாம் சேர்த்துப் பொடித்தது) - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவை யான அளவு.

செய்முறை: மைதாவில் துளி உப்பு, தண்ணீர் சேர்த்து பிசைந்துகொள்ளவும். வாணலியில் சிறிது நெய்யைக் காயவைத்து, கோவா, பொடித்த பருப்புகள், வெல்லம், ஏலக்காய் எல்லாவற்றையும் போட்டுக் கிளறி வைக்கவும். மைதா மாவில் சிறு செப்புகளாக செய்து, பூரணத்தை ஸ்டஃப் செய்து, பூரிகளாகத் தேய்த்து, காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

இதில் கலந்திருப்பவை எல்லாமே, சத்து நிறைந்த உணவுப் பொருட்கள் என்பதால், இதை வடநாட்டில் ‘ராஜபோக’ பூரி என்பார்கள்.

‘மேம் சாப்’ பூரி



தேவையானவை: மைதா - 2 கப், தயிர் - அரை கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, கருஞ்சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: எல்லாவற்றையும் கலந்து, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து, ஒரு ஈரமான துணியில் சுற்றிவைக்கவும். சில நிமிடங்கள் கழித்து, பூரிகளாக தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். நினைத்ததும் செய்யக்கூடிய 'சிம்பிள்' பூரி இது.

பனீர் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், மைதா மாவு - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் விழுது - கால் டீஸ்பூன், மல்லித்தழை (பொடியாக நறுக்கியது) - 2 டீஸ்பூன், பனீர் - சில துண்டுகள், எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், அம்சூர்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான

அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவு, மைதா மாவு, உப்பு, நெய் அல்லது எண்ணெய் ஆகியவற்றைக் கலந்து, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து வைக்கவும். பனீரை மசித்து, சீரகம், உப்பு, மல்லித்தழை, மிளகாய் விழுது, கரம்மசாலா, அம்சூர்தூள் சேர்த்துப் பிசைந்து வைக்கவும். வழக்கம் போல, செப்பு செய்து, பனீர் பூரணத்தை உள்ளே வைத்து மூடி, மீண்டும் தேய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

ஸ்வீட் பனீர் ரோஸ் பூரி



தேவையானவை: மைதா - 2 கப், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, பனீர் (துருவியது) - கால் கப், பொடித்த சர்க்கரை - 6 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய் - ஒரு டீஸ்பூன், ரோஸ் எசன்ஸ் - சில துளிகள், நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: மைதா மாவை, ஒரு சிட்டிகை உப்பு, நெய், சிறிது தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்து, ஈரத்துணியில் சுற்றிவைக்கவும். பனீருடன் பொடித்த சர்க்கரை, ஏலக்காய்தூள் சேர்த்து மசிக்கவும். அத்துடன் சில துளிகள் ரோஸ் எசன்ஸ் அல்லது பன்னீர் சேர்த்துக் கலந்துவைக்கவும். மைதா மாவில் முன் சொன்னது போல செப்பு செய்து, உள்ளே பனீர் பூரணத்தை வைத்து மூடி, மீண்டும் தேய்த்து எண்ணெயில் பொரித் தெடுக்கவும்.

முளைப்பயறு பூரி



தேவையானவை: மைதா மாவு - ஒரு கப், கோதுமை மாவு - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, பாசிப்பயறு - அரை கப், இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது - அரை டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: பாசிப்பயறை 8 மணி நேரம் ஊறவைத்து, பிறகு தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, ஒரு துணியில் கட்டிவைக்கவும். மறுநாள் நன்கு முளைவிட்டுவிடும். முளைகட்டிய பயறை சீரகம் சேர்த்து, கரகரப்பாக அரைக்கவும். வாணலியில் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெய் ஊற்றி, அரைத்த பயறு, இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது சேர்த்து வதக்கவும்.

கோதுமை மாவையும் மைதா மாவையும் உப்பு சேர்த்து கலந்து, தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும். அதை செப்புகளாகச் செய்து, நடுவே முளைப்பயறுப் பூரணத்தை வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். (குறிப்பு: பயணங்களுக்கு இதை எடுத்துச் செல்வதென்றால், பயறுக் கலவையை நன்கு வதக்கவேண்டும்).

உருளைக்கிழங்கு பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உருளைக்கிழங்கு - 2, எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி (துருவியது) - 1 டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - 2 டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவுடன், சீரகம், உப்பு சேர்த்து, சிறிது எண்ணெய், தேவையான தண்ணீர் ஊற்றிப் பிசையவும். உருளைக்கிழங்கை வேகவைத்து, தோலுரித்து மசித்துக்கொள்ளவும். பச்சைமிளகாயைப் பொடியாக நறுக்கவும். மசித்த கிழங்குடன், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, மல்லித்தழை சேர்த்துக் கெட்டியாகக் கிளறிவைக்கவும்.

கோதுமை மாவை சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, உள்ளே உருளைக்கிழங்கு மசாலாவை வைத்து, பூரிகளாகத் திரட்டவும். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பூரிகளைப் பொரித்தெடுக்கவும். சுவையான இந்த பூரிக்கு, மசாலா தயிர் நல்ல காம்பினேஷன்.

கடலைப்பருப்பு ஸ்வீட் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், மைதா மாவு - ஒரு கப், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, கடலைப் பருப்பு - கால் கப், தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 6 டேபிள் ஸ்பூன் அல்லது பொடித்த வெல்லம் - அரை கப், ஏலக்காய்தூள் - கால் டீஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவு, மைதா மாவு இரண்டையும் கலந்து துளி உப்பு, தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசையவும். கடலைப்பருப்பை வேகவைத்து, கரகரப்பாக அரைத்துக்கொள்ளவும். வாணலியில் நெய்யைச் சூடாக்கி, கடலைப்பருப்பு, பொடித்த சர்க்கரை, தேங்காய் துருவல், ஏலக்காய் தூள் சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும். மாவை சிறு உருண்டைகளாக்கி, உள்ளே பூரணம் வைத்து, மூடி, பூரிகளாகத் தேய்த்து பொரித் தெடுக்கவும்.

வெஜிடபிள் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், கேரட், உருளைக்கிழங்கு, பீன்ஸ் (மூன்றும் பொடியாக நறுக்கியது) - அரை கப், இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது - அரை டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு, கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: கோதுமை மாவை உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்து பிசைந்துவைத்துக் கொள்ளவும். காய்கறிகளை லேசாகத் தண்ணீர் சேர்த்து வேகவைத்து, மசித்துக் கொள்ளவும். அத்துடன் இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது, மல்லித்தழை, கரம் மசாலாதூள், எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்து, கெட்டியாகக் கிளறி வைத்துக்கொள்ளவும். மாவை சிறு, சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, நடுவே குழி போல செய்து, அதனுள் ஒரு டீஸ்பூன் காய்கறி பூரணத்தை வைத்து மூடி, பூரிகளாகத் தேய்க்கவும். காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

மிக்ஸ்டு கோகநட் பூரி



தேவையானவை: மைதா - 2 கப், தேங்காய் துருவல் - கால் கப், டூட்டிஃப்ரூட்டி - ஒரு டேபிஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 5 டேபிஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, சோம்பு (பொடித்தது) - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: மைதாவுடன் துளி உப்பு, தேவையான தண்ணீர் ஊற்றிப் பிசைந்து வைக்கவும். டூட்டிஃப்ரூட்டியைப் பொடியாக நறுக்கவும். அத்துடன் சர்க்கரை தூள், ஏலக்காய்தூள், சோம்பு சேர்த்துக் கலந்து வைக்கவும். வெஜிடபிள் பூரிக்கு சொன்னது போலவே, மைதா மாவு உருண்டைகளுக்குள் தேங்காய் பூரணம் வைத்து பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். மணமும் சுவையும் பிரமாதப்படுத்தும்.

பீட்ரூட் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், பீட்ரூட் (துருவியது) - அரை கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிதளவு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கொடுத்திருக்கும் எல்லாப் பொருட்களையும் கலந்து, பிசைந்து பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும் (இதற்கு தண்ணீர் அதிகம் தேவையில்லை. லேசாகத் தெளித்துப் பிசைந்தால் போதும்).

மில்க் பூரி



தேவையானவை: மைதா மாவு - ஒன்றேமுக்கால் கப், ரவை - கால் கப், நெய் - கால் கப், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு, பால் - இரண்டரை கப், கண்டென்ஸ்டு மில்க் - கால் கப், சர்க்கரை - கால் கப், கார்ன்ஃப்ளார் - ஒரு டீஸ்பூன், உலர்பழங்கள் - சிறிதளவு, குங்குமப்பூ - ஒரு சிட்டிகை, ஏலக்காய்தூள் - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை: மைதா, ரவை, நெய் மூன்றையும் கலந்து, சிறிது தண்ணீர் தெளித்து பிசைந்துகொள்ளவும். அந்த மாவை, பெரிய சப்பாத்திகளாகத் தேய்த்து, டைமன் அல்லது நட்சத்திரம் போன்ற விருப்பமான வடிவில் நறுக்கிக் கொள்ளவும்.

அடி கனமான பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து, நன்கு சுண்டக் காய்ச்சவும். அத்துடன் கண்டென்ஸ்டு மில்க்கையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்துக் கிளறவும். கார்ன்ஃப்ளாரை, சிறிது தண்ணீரில் கரைத்துச் சேர்க்கவும். நன்கு கெட்டியானபின், ஏலக்காய்தூள், குங்குமப்பூ சேர்த்துக் கிளறி இறக்கிவைக்கவும்.

பரிமாறும் சமயத்தில் பொரித்துவைத்த பூரிகளின் மேல், கெட்டியான பாலை ஊற்றி, அதன் மேலே உலர்பழங்களைத் தூவி அலங்கரித்துக் கொடுக்கவும். விருந்துகளுக்கு ஏற்ற, கிராண்டான அயிட்டம் இது.

கலந்த மாவு பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒன்றேகால் கப், மைதா மாவு - கால் கப், கடலை மாவு - கால் கப், சோயா மாவு - கால் கப், கேழ்வரகு மாவு - கால் கப், சோள மாவு - கால் கப், ஓமம், சீரகம், கருஞ்சீரகம் - தலா அரை டீஸ்பூன், இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது - ஒரு டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: எல்லா மாவுகளையும் ஒன்றாகக் கலந்துகொள்ளவும். அத்துடன் இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது, ஓமம், சீரகம், கருஞ்சீரகம், மல்லித்தழை, எண்ணெய் கலந்து பிசைந்து, பூரிகளாக தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். இதற்கு தொட்டுக்கொள்ள கெட்டித் தயிர் நன்றாக இருக்கும்.

கார்ன் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒரு கப், மைதா - ஒரு கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, குடைமிளகாய் - 1, மக்காச்சோளம் - 1, கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், கறுப்பு உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, சாட் மசாலா - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: குடைமிளகாயைப் பொடியாக நறுக்கவும். சோளமணிகளை உதிர்க்கவும். இரண்டையும் வேகவைத்து மசிக்கவும். கோதுமை மாவுடன் உப்பு, சிறிது எண்ணெய் கலந்து, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும். வேகவைத்து மசித்த சோளக்கலவையுடன், கரம் மசாலா, கறுப்பு உப்பு, சாட் மசாலா, தேவையான உப்பு சேர்த்து கலந்துவைக்கவும். கோதுமை மாவினை உருண்டைகளாக்கி, நடுவே குடைமிளகாய், சோளக் கலவையை வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்து, எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

ஆனியன் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, மிளகுதூள் - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, கரம் மசாலாதூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெங்காயத்தை, மிக மெல்லியதாக நீளநீளமாக நறுக்கிக்கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, வெங்காயத்தைப் போட்டு, அத்துடன் உப்பு, மிளகுதூள், கரம் மசாலா சேர்த்து நன்கு பொன்னிறமாக வரும்வரை வதக்கி வைக்கவும்.

கோதுமை மாவில் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெய், உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும். முன் சொன்னது போல மாவை உருண்டைகளாக்கி, நடுவே வெங்காயக் கலவையை வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரிக்கவும்.

பொட்டுக்கடலை பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், பொட்டுக்கடலை மாவு - அரை கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, ஓமம் - கால் டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, மல்லித்தழை (மூன்றும் பொடியாக நறுக்கியது) - தலா 2 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவுடன் உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசையவும். பொட்டுக்கடலை மாவுடன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், மல்லித்தழை ஓமம், உப்பு சேர்த்து கலந்து பூரணம் தயாரிக்கவும் (அது உதிராகத்தான் இருக்கும்). கோதுமை மாவில் சிறு உருண்டைகள் செய்து, பொட்டுக்கடலை பூரணத்தை உள்ளே வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். இதற்கு, மசாலா தயிர், ஊறுகாய், பச்சை சட்னி, தக்காளி சாஸ் ஏதேனும் ஒன்றை தொட்டு சாப்பிட நன்றாக இருக்கும்.

ரவை பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - ஒன்றரை கப், பாம்பே ரவை - அரை கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - ஒரு டீஸ்பூன், இஞ்சி-பச்சை மிளகாய் விழுது - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, பூரிகளாகத் தேய்த்து, எண்ணெயில் போட்டு சிவக்க வேகவிட்டு எடுக்கவும். ரவை சேர்ந்திருப்பதால், இது மொறுமொறுவென வெந்து, சாப்பிடும்போது 'கடக், மொடக்'கென கடிபடும். எனவே இதை வட இந்தியாவில் 'ரவா கடக் பூரி' என்பார்கள்.

முட்டைகோஸ் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், கருஞ்சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், முட்டைகோஸ் (பொடியாக நறுக்கியது) - அரை கப், இஞ்சி விழுது - ஒரு டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - 3 டீஸ்பூன், எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: முட்டைகோஸை உப்பு, மஞ்சள்தூள் கலந்து பிசறிவைக்கவும். கோதுமை மாவில் உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்துப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்ளவும். முட்டைக்கோஸைப் பிழிந்து, அதனுடன் மசாலாக்களை சேர்த்து (காலிஃப்ளவர் பூரிக்கு சொன்னது போலவே), அதே செய்முறையில் ஸ்டஃப் செய்து, பூரிகளைப் பொரித்தெடுக்கவும்.

காலிஃப்ளவர் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், கருஞ்சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், காலிஃப்ளவர் - 1, பச்சை மிளகாய் (பொடியாக நறுக்கியது) - ஒரு

டீஸ்பூன், இஞ்சி விழுது - ஒரு டீஸ்பூன், பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை - 3 டீஸ்பூன், எண்ணெய் அல்லது நெய் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவுடன் உப்பு, எண்ணெய் சேர்த்து, சிறிது தண்ணீர் விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்ளவும். காலிஃப்ளவரை உப்பு கலந்த வெந்நீரில் போட்டு சுத்தப்படுத்திக்கொள்ளவும். பிறகு, சிறு துண்டு களாக உதிர்த்து துருவிக்கொள்ளவும். காலிஃப்ளவருடன், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், மல்லித்தழை, சீரகம், கருஞ்சீரகம், மஞ்சள்தூள் ஆகிய எல்லா வற்றையும் சேர்த்துப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்ளவும். கோதுமை மாவில் செப்புசெய்து, பூரணத்தை வைத்து பூரியாகத் தேய்த்துப் பொரித் தெடுக்கவும்.

பப்பட் பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, பொரித்த அல்லது சுட்ட மசாலா அப்பளம் (சிறு துண்டுகளாக நொறுக்கியது) - அரை கப், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவை எண்ணெய், உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து வைக்கவும். சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, நொறுக்கிய அப்பளத்தை உள்ளே வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும். இது, பீகார் ஸ்பெஷல் பூரி.

வேர்க்கடலை பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - சுவைக்கேற்ப, வறுத்த வேர்க்கடலை - கால் கப், வறுத்த எள்ளு - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவுடன் எண்ணெய், உப்பு சேர்த்துப் பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும். வேர்க்கடலையையும் எள்ளையும் தனித்தனியே பொடித்துக் கொள்ளவும். அவற்றுடன் உப்பு, மிளகாய்தூள் கலந்துகொள்ளவும். இதுதான் பூரணம்.

கோதுமை மாவை சிறு செப்புகளாகச் செய்து, அதில் வேர்க்கடலைப் பொடியை ஒவ்வொரு டீஸ்பூன் வைத்து, மீண்டும் தேய்த்து, எண்ணெயில் பொரிக்கவும்.

சர்க்கரைவள்ளிக்கிழங்கு பூரி



தேவையானவை: கோதுமை மாவு - 2 கப், உப்பு - ஒரு சிட்டிகை, பொடித்த சர்க்கரை - 5 டேபிள்ஸ்பூன், ஏலக்காய்தூள் - ஒரு சிட்டிகை, சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு (பெரியதாக) - 1, நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - பொரிக்க தேவையான அளவு.

செய்முறை: கோதுமை மாவுடன், உப்பு, நெய் கலந்து பிசைந்து வைக்கவும். சர்க்கரைவள்ளைக் கிழங்கை தோல் சீவி, வேகவைத்து மசித்துக்கொள்ளவும். அதனுடன், பொடித்த சர்க்கரை மற்றும் ஏலக்காய்தூளையும் சேர்த்துக் கலக்கவும். வழக்கமான முறையில், கோதுமை மாவில் கிழங்கு பூரணத்தை வைத்து, பூரிகளாகத் தேய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும். பொடித்த சர்க்கரையைத் தூவி பரிமாறவும்.